



CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar habilidades y conocimientos necesarios para la manipulación segura y eficiente de alimentos, garantizando el cumplimiento de normativas sanitarias y promoviendo prácticas higiénicas en el manejo de productos alimenticios.



Objetivos específicos

- Conocer y aplicar normativas sanitarias vigentes.
- Identificar y prevenir riesgos de contaminación alimentaria.
- Desarrollar prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Fundamentos De Higiene Alimentaria

Aprendizaje esperado: Comprender la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos y su impacto en la salud pública.

- Normativas Sanitarias: Conocer las regulaciones y leyes aplicables.
- Contaminación Cruzada: Identificar fuentes y prevenir su ocurrencia.
- Prácticas Higiénicas: Implementar buenas prácticas en la cocina.
- Almacenamiento Seguro: Técnicas adecuadas para conservar alimentos.

Actividad práctica: Simulación de un entorno controlado.

Módulo 2: Manejo Seguro De Alimentos

Aprendizaje esperado: Desarrollar habilidades para manipular alimentos de manera segura, reduciendo riesgos de contaminación.

- Temperaturas Seguras: Controlar temperaturas para evitar la proliferación bacteriana.
- Uso De Equipos: Conocer y mantener equipos de manipulación.
- Manipulación De Alimentos Crudos: Técnicas para evitar riesgos.
- Limpieza Y Desinfección: Procedimientos efectivos de limpieza.

Actividad práctica: Juego de rol sobre situaciones de manipulación.

Módulo 3: Seguridad En El Trabajo

Aprendizaje esperado: Identificar y aplicar medidas de seguridad para proteger a los trabajadores y consumidores.

- Uso De Equipos De Protección: Selección y uso de EPP adecuado.
- Ergonomía En La Cocina: Técnicas para evitar lesiones.
- Gestión De Residuos: Manejo responsable y seguro.
- Planes De Emergencia: Estrategias para situaciones de riesgo.

Actividad práctica: Estudio de caso sobre incidentes de seguridad.

Módulo 4: Control De Calidad Alimentaria

Aprendizaje esperado: Implementar sistemas de control de calidad para garantizar productos alimenticios seguros y de alta calidad.

- Sistemas De Calidad: Conocer y aplicar sistemas HACCP.
- Evaluación Sensorial: Técnicas para asegurar la calidad de los alimentos.
- Trazabilidad: Seguimiento y control de productos alimenticios.
- Auditorías Internas: Preparación y ejecución de auditorías.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl